



Viognier Les Condémines

Valais AOC, Dominique Passaquay

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il Viognier è originario della Côtes-du-Rhône, ma si è adattato molto bene al clima caldo e secco del Vallese. È un vino bianco aromatico con un naso di violette, pesca bianca e albicocca. Al palato è potente, complesso e ricco, ma equilibrato e succoso.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Dominique Passaquay

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Viognier

Artikelnummer: 1358823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viognier Les Condémines

Valais AOC

Dominique Passaquay

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Viognier
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi